С. С. С. Р.

Пролетарии всех стран, соединяйтесь!

ТРУДЫ ЦЕНТРАЛЬНОГО СТАТИСТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ.

Том XXII. Выпуск 1.

Под'отдел нормативных изысканий в области сельского хозяйства.

НОРМАЛЬНЫЙ СОСТАВ

ANALYZED

И ПИЩЕВОЕ ЗНАЧЕНИЕ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ.

Proletaires de tous les pays, unissez vous!

TRAUVAUX DE L'ADMINISTRATION CENTRALE DE LA STATISTIQUE.

Volume XXII. Livraison 1.

Section des recherches normatives dans le domaine de l'agriculture.

LA COMPOSITION NORMALE ET LA VALEUR NUTRITIVE DES PRODUITS ALIMENTAIRES.

NEW YORK PUBLIC LIBRARY

МОСКВА. MOSKOU.

1925 г.

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
442219 A
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS
R 1929 L

Типография М. К. Х., им. Лаврова,
Бородинский мост, Варгунихина
гора, 8.

Гиавлит № 27252. Москва, 1925 г. Напечатано 2000 экз.

ОГЛАВЛЕНИЕ.

	Стран.
Предисловие	I
I. Задачи исследования	5—10
1. Потребность в установлении норм состава пищевых продуктов и изучении их пищевого значения	5
2. Недостаточность материалов о составе пищевых продуктов	5
3. Основные принципы установления норм	8
4. Различия продовольственного значения пищевых продуктов растительного и животного происхождения	9
II. Метод исследования	11—34
1. План работы	11
2. Установление норм усвояемости продуктов	14
3. Установление норм отбросов	27
4. Определение калорийности	32
5. Содержание таблиц	33
III. Таблицы усвояемых количеств и калорийности пищевых продуктов для принятых норм	35—44
IV. Общие таблицы	1—131
А. Продукты животного происхождения.	
1. Мясо и мясные продукты	2
2. Рыба и рыбные продукты	17
3. Молоко и молочные продукты	26
Б. Продукты растительного происхождения.	
1. Зерновые хлеба и их суррогаты	37
2. Мука из зерновых хлебов и их суррогатов	56
3. Крупы из зерновых хлебов и их суррогатов	63
4. Печеный хлеб	68
5. Стручковые растения	88
6. Масличные и орехи	92
7. Корне—клубнеплоды и овощи	99
8. Фрукты, ягоды и изделия из них	109
9. Сахар и мед	118
10. Пиво и квас	122
11. Грибы	124
12. Алкалоидо-содержащие продукты и их суррогаты	130
V. Пояснения к выведенным и принятым нормам	133—142
VI. Приложения:	
1) Разделка туш убойных животных	143
2) Таблицы соотношений сортов мяса в туше	147
VII. Алфавитный список продуктов, помещенных в сводке	154
VIII. Источники	157
IX. Образцы выборочных ведомости и карточки	162

TABLE DES MATIÈRES.

	Pages.
Préface	I
I. Problèmes de l'analyse	5—10
1. Nécessité d'établir les normes de la substance des produits alimentaires et d'en étudier la valeur nutritive	5
2. Insuffisance des données sur la substance des produits alimentaires	5
3. Caractère des normes établies dans l'analyse	8
4. Différences de la valeur nutritive des produits alimentaires d'origine végétale et de ceux d'origine animale	9
II. Méthode de l'analyse	11—34
1. Plan du travail	11
2. Déduction des normes de l'assimilation des produits	14
3. Déduction des normes des rebuts	27
4. Définition du nombre des calories	32
5. Contenu des tableaux	33
III. Tableaux des quantités assimilables et de la caloricité des produits alimentaires pour les normes établies	35—44
IV. Tableaux généraux	1—131
A. Produits d'origine animale.	
1. Viande et produits de viande	2
2. Poisson et produits de poisson	17
3. Lait et propuits de lait	26
B. Produits d'origine végétale.	
1. Céréales et leurs succédanés	37
2. Farine des céréales et leurs succédanés	56
3. Gruaux des céréales et leurs succédanés	63
4. Pain	68
5. Plantes siliqueuses	88
6. Plantes oleagineuses et noix	92
7. Tubercules, légumes à racines et légumes	99
8. Fruits, baies et leur emploi	109
9. Sucre et miel	118
10. Bière et kwas	122
11. Champignons	124
12. Produits contenant l'alcoloïde et leurs succédanés	130
V. Explications des normes déduites et établies	133—142
VI. Appendice:	
a) Dépecement de la viande des bêtes abattues	143
b) Pourcentage de diverses sortes de viande de grosses bêtes à cornes abattues et nettoyées	147
VII. Liste alphabétique des produits, mentionnée dans le tableaux général	154
VIII. Sources consultées	157
IX. Modèles de liste et de carte d'extraits	162